



REZEPT



Sommer

Zitronen-Buttermilch-Sahnerolle

Frische zum Genießen – die sommerliche Seite der klassischen Roulade!

Biskuitrolle mit Zitronen-Sahne und Buttermilch.

Mit
KESKO Fixfertig für Rouladen
KESKO Fixfertig für Zitronen-Sahne



Kreative Ideen backen – KESKO kann's!

Zitronen-Buttermilch-Sahnerolle

Rezept für 1 Roulade à 60 x 40 cm (20 Stücke, 3 cm breit)

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
Biskuit-Rouladenmasse			
	Biskuit-Roulade	1 Stk.	gem. Grundrezept
Zitronen-Buttermilch-Sahne			
10527	KESSKO Fixfertig für Zitronen-Sahne	0,140 kg	Sahnefond mit Buttermilch und Wasser glattrühren, anschließend die geschlagene Sahne unterheben.
	Buttermilch	0,150 kg	
	Wasser	0,050 kg	
	Sahne 33%, geschlagen, ungesüßt	0,700 kg	
GESAMT	Zitronen-Buttermilch-Sahne	1,040 kg	
Weitere Zutaten			
	Limettenzeste	betriebsübl. anwenden	
	Johannisbeeren	betriebsübl. anwenden	

Herstellung

- Biskuitmasse auf Blech aufstreichen und abbacken.
- Sahnerolle betriebsüblich herstellen und kühl lagern.
- Einteilen, schneiden und die untere Seite, nach Belieben, mit Kuvertüre absetzen.
- Sahnetupfen aufdressieren und mit Limettenzeste und roten Johannisbeeren ausgarnieren.

Technische Parameter

Backtemperatur (Etagenofen): 240 °C (mit Dampfzugabe)

Backzeit: ca. 4-5 min (mit geschlossenem Zug)

Grundrezept Biskuit-Rouladenmasse

Rezept für ca. 3,5 Rouladen 60 x 40 cm

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
08116	KESSKO Fixfertig für Rouladen	1,000 kg	All-in-Verfahren
	Vollei	0,800 kg	▶ Anschlagzeit 7-8 Min. Litergewicht 360 g
	Wasser	0,100 kg	
GESAMT	Biskuit-Rouladenmasse	1,900 kg	

